Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cafetera para preparación de café express EM-100

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Una de nuestras prioridades cuando diseñamos y fabricamos nuestros productos es la seguridad de los consumidores. Por lo tanto, todos nuestros productos satisfacen las más altas exigencias de seguridad. Sin embargo, le tenemos que pedir que use este aparato con el cuidado necesario.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO. CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.
2. Para protegerse contra riesgo de incendio, descarga eléctrica y heridas, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua u otro líquido.
3. Este aparato es para uso doméstico solamente.
4. No lo use para ningún otro fin que no sea el indicado.
5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de los niños.
6. No deje el aparato sin supervisión mientras está encendido.
7. No toque las superficies calientes. Use las asas.
8. Instale el aparato sobre una superficie plana, segura y seca.
9. Para desconectarlo, ponga todos los controles en la posición apagado (OFF) y desconecte el cable del tomacorriente.
10. No coloque la cafetera sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno calentador.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en fuego, choques eléctricos o heridas a las personas.
13. Siga al pie de la letra las instrucciones de limpieza y cuidado.
14. No use en vehiculos en movimiento o botes.
15. No utilice en exteriores.
16. Siempre ponga en posición OFF y desconecte cuando no esté en uso y antes de limpiar.
17. No es recomendado el uso de extensiones, pero si es necesario, la extensión debe tener por lo menos el mismo rango eléctrico que el aparato. Revise regularmente el cable y la clavija para prevenir daños, si encuentra algun daño, inmediatamente deje de usar el aparato y contacte a personal calificado.
18. Cualquier servicio debe ser llevado a cabo por personal calficado.
19. No use este o ningún otro aparato si el cable o la clavija están dañadas o cuando el aparato funciona mal o si se ha caído o si ha sido dañado de alguna forma. Haga que personal calificado lo revise.
20. Siempre permita que el aparato se enfrie antes de limpiar y antes de meter o sacar piezas

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

LIMPIEZA DE LA CAL

Para lograr un desempeño óptimo de la cafetera, usted deberá limpiar regularmente los depósitos de calcio acumulados en las partes metálicas del aparato.

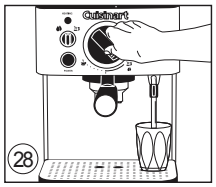
La frecuencia de la limpieza dependerá de la dureza del agua local y de la frecuencia con la que usa su cafetera. Para limpiar la cal, asegúrese que el aparato esté apagado y desconectado y llene el depósito hasta la capacidad máxima con 2/3 de agua y 1/3 de vinagre. Remueva el portafiltros. Conecte la cafetera y oprima el botón de encendido/apagado. Asegúrese que la perilla de control esté en la posición apagado (O). Ponga un recipiente grande bajo el soporte del portrafiltros y el tubo de vapor. Espere hasta que el indicador de calentamiento se apague y ponga la perilla de control en la posición espresso . Espere hasta que el depósito de agua esté medio vacío. Ponga la perilla de control en la pocisión vapor/agua caliente y espere que el depósito esté completamente vacío. Ponga la perilla de control en la posición apagado (O). Antes de volver a usar la cafetera para preparar café, repita estos pasos con un tanque de agua fresca para eliminar el olor a vinagre.

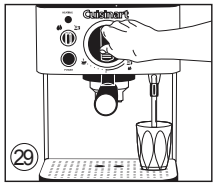
CARACTERISTICAS ELÉCTRICAS

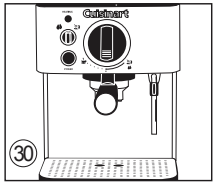
120 V
60 Hz
1 000 W

MODO AGUA CALIENTE

Asegúrese que la perilla de vapor/agua caliente esté en la posición agua caliente .
1.-Ponga una taza o un recipiente bajo el tubo de vapor y ponga la perilla de control en la posicón vapor/agua caliente (28).
2.-Para apagar, regrese la perilla de control en la posición apagado (29).
3.-Remueva la taza o el recipiente y oriente el tubo hacia la bandeja recogegotas (30).







LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desconecte la cafetera antes de limpiarla. No ponga la cafetera en agua u otro líquido. Limpie la cafetera con un paño húmedo y séquela antes de guardarla.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS, PORTAFILTROS Y SOPORTE DEL PORTAFILTROS.

- Enjuague los filtros y el portafiltros en agua inmediatamente después de usarlos. Utilice las agujas de limpieza para limpiar las aberturas si fuera necesario.
- Limpie el soporte del portafiltros con un paño húmedo.

LIMPIEZA DE LA CAFETERA Y DE LA BANDEJA PARA CALENTAR LAS TAZAS

- Limpie el cuerpo de la cafetera y la bandeja para calentar las tazas con un paño húmedo. No utilice detergentes fuertes o productos abrasivos.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS

- Saque la rejilla para poder limpiar la bandeja recogegotas. Limpie la bandeja con un paño húmedo y suave. No utilice detergentes fuertes o productos abrasivos.
- La rejilla se puede limpiar con agua y jabón. Enjuágela bien después de lavarla. No utilice detergentes fuertes o productos abrasivos
NOTA: No ponga ninguna parte de la cafetera en el lavavajillas

LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR

- Siempre limpie el tubo de vapor después de hacer espuma en la leche.
- Limpie el tubo con un paño húmedo. Oriente el tubo hacia la bandeja recogegotas y ponga brevemente la perilla de control en la posicón vapor/agua caliente . Esto limpiara la leche que pudo haber quedado dentro del tubo.
- Regrese la perilla de control en la posición apagado (O). Oprima el botón de encendido/apagado, desconecte el aparato y permita que enfríe.
- Si fuera necesario, utilice una aguja de limpieza para limpiar el tubo de vapor.

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA

El signo de admiración dentro de un triangulo equilátero es para alertar al usuario de la presencia de importantes instrucciones de operación y mantenimiento en el manual que viene con el aparato.

El relámpago con punta de flecha dentro de un triangulo equilátero es para alertar al usuario de la presencia de voltaje peligroso dentro del producto que puede ser de magnitud suficiente de alto riesgo de fuego o descargas eléctricas a personas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECIALES

1. Coloque solo agua fría en el depósito. No llene el depósito con nungún otro líquido.
2. Nunca use la cafetera con el depósito vacío.
3. Asegúrese que el portafiltros esté colocado firmemente antes de poner el aparato en marcha. Si se derrama agua por los lados significa que el depósito no está bien colocado.
4. Nunca remueva el portafiltros durante el ciclo de preparación, porque la cafetera está bajo presión.

INSTRUCCIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

Un cable corto reduce el riesgo de que alguien se tropiece con un cable más largo. Si fuera necesario usar un cable más largo, se podrá usar una extensión eléctrica aprobada. La clasificación nominal de la extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal de la cafetera. Es importante colocar la extensión sobre la mesa o mostrador de tal forma que los niños no puedan tirar el mismo o tropezarse accidentalmente.

AVISO: Este aparato tiene una clavija polarizada (una espiga es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá conectar de una sola manera en el tomacorriente. Si no entra por completo, volteélo. Si aún no entra completamente, llame a un eléctrisista calificado. No intente vencer esta función de seguridad.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMPAQUE

1. Abra la caja.
2. Remueva al inserto de cartón que se encuentra encima de la cafetera.
3. Saque la cafetera de la caja
4. Saque el portafiltros y la cuchara.
5. Remueva la jarra para hacer espuma y saque los insertos de poliestireno de la cafetera.

Le aconsejamos que guarde el material de embalaje en caso de que necesite enviar el aparato algún día. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.

INTRODUCCIÓN

Lo felicitamos por la compra de su nueva Cafetera Espresso de Cuisinart. Usted está a punto de disfrutar un espresso tan delicioso como el que sirven en las mejores cafeterías, pero en la comodidad de su casa y así disfrutar del mejor espresso, capuchino o latte.

EL RETO DEL CAFÉ PERFECTO

Cuatro elementos influyen sobre la preparación del café:

Elemento 1: El agua
La velocidad del flujo de agua es muy importante. La textura del molido y la presión pueden afectar la forma con que el agua pasa por el café. Si el agua escurre muy despacio, el espresso resultará mu fuerte y amargo, y se formará una capa de espuma dispareja encima del café. Por el contrario, si el agua escurre muy rápido, el espresso tendrá un sabor débil y se formará muy poca espuma encima del café.

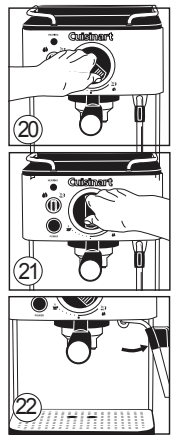
Elemento 2: El café
Mientras el café es un 98% agua, todo el sabor proviene de los granos. Para obtener el mismo gran sabor que usted disfruta en una cafetería, debe usar la misma calidad de café. Si usted elige moler sus propios granos, cómprelos frescos y enteros. Pero solo compre café necesario para una o dos semanas porque una vez que el grano se rompe el sabor decae rápidamente. Si prefiere comprar más café a la vez, divida los granos en porciones para una o dos semanas y almacénelos en envases herméticos, en un lugar fresco y seco. Los granos de café que se almacenan en un recipiente hermético se mantendrán hasta 4 semanas antes de comenzar a perder su sabor. No guarde los granos de café en el refrigerador o congelador.

Elemento 3 : El molido
El molido es primordial para preservar el aroma del café. Si usted prefiere comprar el café premolido, asegúrese que el molido sea el adecuado para las cafeteras espresso/capuchino. Si los granos se muelen demasiado fino, producirán un café amargo y se formará una capa de espuma dispareja encima del café. Si los granos se muelen demasiado grueso, el café tendrá un sabor débil y se formará muy poca espuma encima del café.

Elemento 4: El apisonado
Si usted prefiere usar el café premolido en vez de cápsulas monodosis, deberá apisonar el café. Para esto, llene el filtro con café molido usando la cuchara provista, luego apisone el café con el apisonador (el lado opuesto de la cuchara). Agregue más café y apisone otra vez si fuera necesario para emparejar el café. No sobrellene el filtro. Apisone el café ejerciendo presión moderada. Si no se apisona el café lo suficiente, el agua escurrirá muy rápidamente, y el espresso tendrá un sabor débil.

Nota: Si se apisona el café demasiado, el agua escurrirá muy despacio y el espresso resultará muy fuerte y amargo.

GUÍA PARA LA TEXTURA DE LA LECHE



Hacer espuma en la leche consiste en calentar la leche y mezclar aire con la misma para crear una textura cremosa. Antes de empezar, asegúrese que la perilla de vapor/agua caliente esté en la posición vapor .

1. Use la cantidad de leche, según la cantidad de tazas preparadas. NOTA: El volumen de la leche incrementará a medida que se hace espuma.

2. Llene la jarra de acero inoxidable con leche fría, hasta aproximadamente la mitad.

3. Saque el agua remanente en el tubo de vapor. Para esto, apunte el tubo hacia la rejilla de la bandeja recogegotas y ponga la perilla de control en la posición vapor/agua caliente (20). Después de haber sacado el agua remanente en el tubo, ponga la perilla de control en la posición apagado (21).

4. Regrese el tubo de vapor al lado de la cafetera (22).

5. Inserte el tubo de vapor en la leche, aproximadamente 1cm bajo la superficie y ponga la perilla de control en la posición vapor/agua caliente (23).

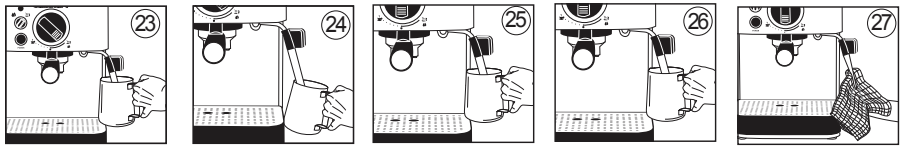
6. Oriente la jarra de tal manera que el tubo de vapor repose sobre el pico de la misma y baje la jarra hasta hundir un poco la punta del tubo de vapor en la leche. Esto empezará a crear una acción vórtice en la leche (24).
IMPORTANTE: No permita que el vapor salga a chorros. Esto hace espuma con demasiado aire. Si esto ocurriera, suba la jarra un poco para hundir más la punta del tubo de vapor.

7.-El nivel de la espuma subirá a medida que el vapor caliente y dé textura a la leche. Baje la jarra a medida que suba la espuma, manteniendo la punta del tubo de vapor bajo la superficie de la leche.

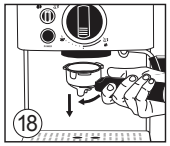
8.-Después de alcanzar el nivel de espuma deseado, levante la jarra hasta que el tubo de vapor llegue a la mitad de la leche (25).
CONSEJO: La cantidad de la espuma necesaria depende del tipo de bebida que usted desea preparar. Por ejemplo, se requiere más espuma para preparar un capuchino que un latte.

9.-Apague el vapor, poniendo la perilla de control en la posición apagado (26).
IMPORTANTE: No permita que la leche hierva.

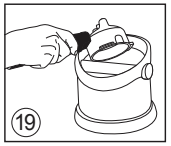
10.-Remueva la jarra y limpie el tubo de vapor inmediatamente con un paño húmedo (27). Saque el agua remanente en el tubo de vapor.



8. Revise el color del espresso. el color ideal es acaramelado oscuro con reflejos rojizos.
9. Sirva el espresso inmediatamente.



CUIDADO DE SU MÁQUINA
10. Retire el mango porta filtro de la máquina (18).
11. Deseche el café o la capsula del filtro (19). Coloque el retenedor del filtro en la posición cerrada para asegurár que se mantenga en su lugar.



GUÍA PARA EL ESPRESSO PERFECTO

1. Tal vez usted quiera precalentar las tazas para despues llenarlas con agua caliente, esto ayudará a mantener la crema del espresso.

2. Seleccione el filtro apropiado e incértelo en el mango porta filtros (11).
SUGERENCIA: Utilice el filtro de 1 taza para un solo espresso y el filtro de dos tazas para un expreso doble y el soporte para cápsula monodosis para usar con bolsita de café individual.

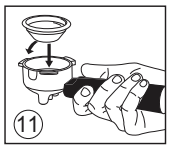
3. Use la cuchara medidora para vaciar el café fino en el filtro (12). 1 cucharada para una taza, 2 cucharadas para 2 tazas o coloque una cápsula de café.

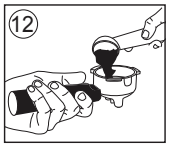
4. Use la herramienta de apisonamiento aplicando una presión moderada (13). Agregue más café y vuelva a apisonar si es necesario para nivelar el café.

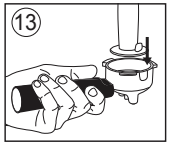
5. Retire cualquier exceso de cafe de la orilla del filtro (14).
IMPORTANTE: Tenga cuidado de no sobre llenar el filtro con café.
SUGERENCIA: Asegúrese que la herramienta de apisonamiento esté seca de esta manera evitará que el café se pegue en ella.

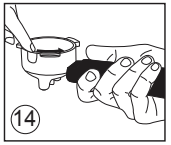
6. Asegure el portafiltro en el cabezal de preparación (15-16)
NOTA: Verifique que la máquina está lista para la preparación. Recuerde que si la luz roja está encendida quiere decir que la máquina está ajustando la temperatura del sistema de calentamiento.

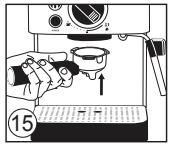
7. Gire la perilla grande en el sentido de las manecillas del reloj a la opción espresso para comenzar a servir y girela de nuevo a la posición OFF para detener.

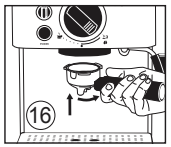


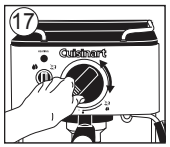




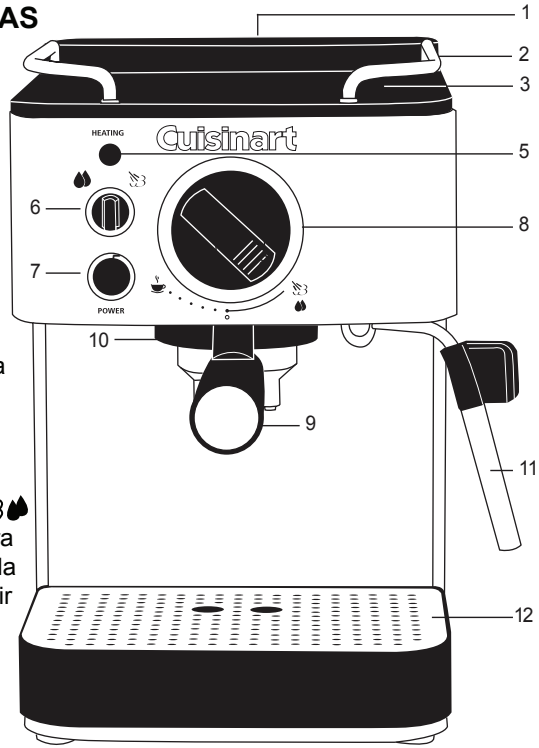








PARTES Y CARACTERÍSTICAS



1. Cubierta del depósito de agua.

2. Depósito de agua extraíble con capacidad para 1,6 L.

3. Amplia bandeja para calentar las tazas.

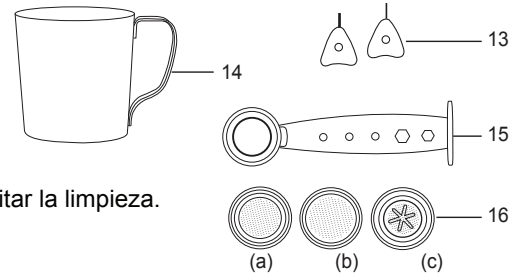
4. Bomba (no mostrada)

5. Luz roja de calentamiento. Indica que la cafetera está calentando. Se apagará una vez que la cafetera esté lista para usarse.

6. Perilla de vapor agua caliente Ponga la perilla en la posición para utilizar el modo agua caliente ponga la perilla en la posición para producir vapor.

7. Botón de encendido/apagado. Sirve para encender o apagar el aparato.

8. Perilla de control. 3 opciones espresso( ), apagado (O) y vapor/agua caliente



9. Portafiltros. Para uso con cápsulas monodosis o café premolido. Tiene dos posiciones, abierto y cerrado, para facilitar la limpieza.

10. Soporte del portafiltros

11. Tubo de espuma profesional. Hace espuma en la leche para preparar capuchinos.

12. Bandeja recogegotas. Bandeja desmontable con rejilla.

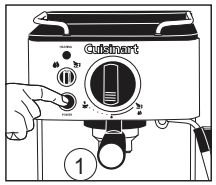
13. Agujas de limpieza. Sirven para limpiar la leche trabada en el tubo de vapor o el café trabado en el portafiltros.

14. Jarra de acero inoxidable para hacer espuma

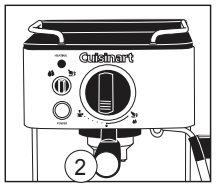
15. Cuchara/apisonador. Use un lado para medir y el otro para apisonar el café molido.

16. Filtros. Use el filtro simple (a) para preparar un espresso, el filtro doble (b) para preparar 2 espressos o el soporte para cápsula monodosis (c) para usar con bolsita de café individual.

ANTES DE USAR LA CAFETERA ESPRESSO



1. Instale la cafetera sobre una superficie plana, segura y seca, como la mesa de su cocina.
Importante: Antes de usar la cafetera por primera vez o si no se usó en mucho tiempo, limpie la cafetera como se indica a continuación.



2. Conecte al cable en un tomacorriente. Oprima el botón de encendido/apagado y el indicador rojo de calentamiento se encenderá y se apagará una vez que la cafetera esté lista para usarse (2).

3. Asegúrese que la bandeja recogegotas y la rejilla estén instaladas correctamente.

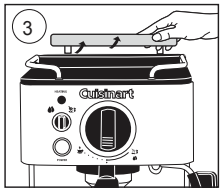
4. Levante la tapa del depósito de agua (3) y llene el mismo con agua fría del grifo o agua filtrada (4). Cierre la tapa.

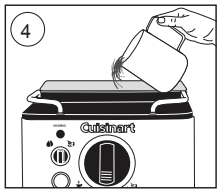
5. Ponga las tazas encima de la bandeja para calentarlas (5).

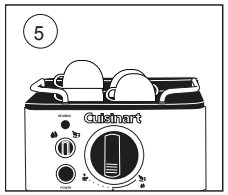
6. Instale el filtro deseado (simple, doble o soporte para cápsula) en el portafiltros (6) y coloque el portafiltros en el soporte (7-8).

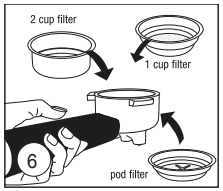
7. Ponga un recipiente ancho bajo los picos (9).

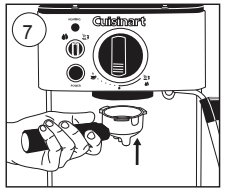
8. Ponga la perilla de control en posición espresso y la perilla de vapor/agua caliente en la posición agua caliente .

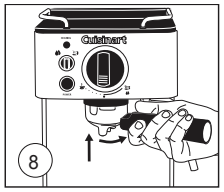




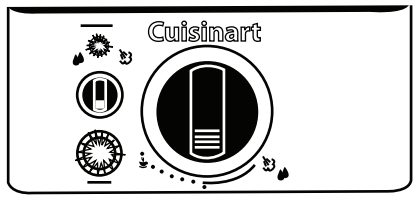




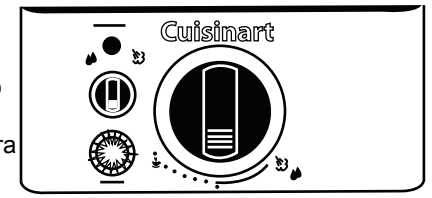




USANDO EL PANEL DE CONTROL



Asegúrese que la perilla de control esté en la posición apagado (O) antes de encender la máquina. Oprima el botón de encendido/apagado una vez para encender la cafetera. El botón de encendido/apagado y el indicador rojo de calentamiento se encenderá, lo cual indica que la cafetera se está calentando.



La cafetera ajustará la temperatura del elemento calefactor automáticamente. El indicador rojo de calentamiento se apagará una vez que la cafetera esté lista para ser usada.

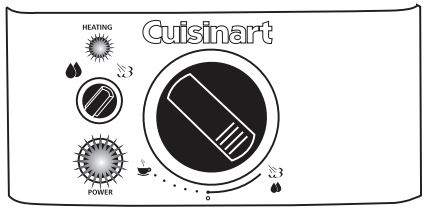
Para apagar la cafetera, oprima el botón de encendido/apagado.

Espresso

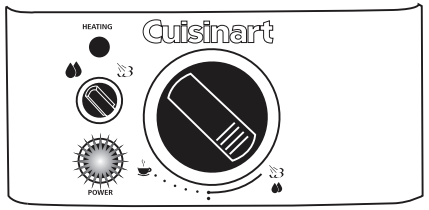
Espere que el indicador rojo de calentamiento se apague. Ponga la perilla de control en la posición espresso . Una vez que el café esté servido, regrese la perilla de control en la posición apagado.

Vapor/Agua caliente

Cuando la máquina está encendida use la perilla de vapor/agua caliente para escojer cualquiera de estas opciones. Vapor o agua caliente



1. Si usted desea hacer espuma la leche para capuchinos y lattes, debe girar la perilla de vapor/agua caliente a posición vapor y girar la perilla de función a la posición vapor/agua caliente. La luz roja se encenderá indicando que la máquina está ajustando la temperatura del sistema de calentamiento.



2. Si usted desea usar la función de agua caliente, usted debe girar la perilla de vapor/agua caliente a la opcion agua caliente y girar la perilla de función a la opción vapor/agua caliente . La luz roja se encenderá indicando que la máquina está ajustando la temperatura del sistema de calentamiento.

Cuando usted haya terminado de usar la función vapor/agua caliente gire la perilla grande en el sentido de las menecillas del reloj para regresarla al centro y usted estará listo para hacer espresso.